



Spareribs aus dem Ofen



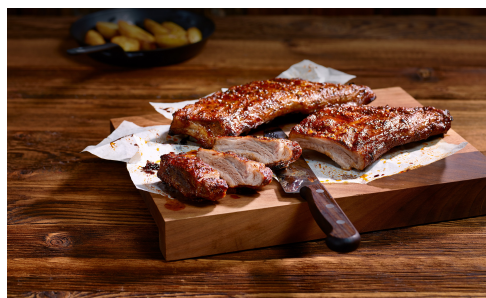
Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 1 h 30 min

 Aktivzeit: 20 min

 Marinieren: 1 Tag

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 2 Spareribs vom Schweizer Schwein
- 1 dl Apfelsaft
- 1 EL Zucker
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL Paprikapulver, mild
- 3 Msp. Chilipulver, scharf
- 2 EL Honig
- 3 Msp. Zimt, gemahlen
- 2 EL Rosmarin, gehackt
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 3 Msp. schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 2 TL Meersalz

Nährwerte

1 Portion (ohne Brot und Salat) enthält ca.:

- 533 kcal
- 26 g Eiweiss
- 14 g Kohlenhydrate
- 42 g Fett

 Glutenfrei

 Laktosefrei

100% Gentech-freies Futter.

Die Futtermittel für unsere Nutztiere enthalten keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO), kein Tiermehl und auch keine Hormone oder Antibiotika zur Leistungsförderung.

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten ausser Salz in einer Schüssel zu einer Marinade mischen und die Rippchen damit bestreichen. Achtung: Niemals Salz oder salzhaltige Gewürze in eine Marinade geben, sonst trocknet das Fleisch aus.
- 2 Die marinierten Rippchen zudecken und im Kühlschrank ruhen lassen – am besten für ein bis zwei Tage. Restliche Marinade ebenfalls gekühlt aufbewahren.
- 3 Backofen vorheizen: 160 °C Umluft oder 180 °C Ober- und Unterhitze. Backblech mit Backpapier belegen und zwei ofenfeste Förmchen draufstellen. Spareribs aus dem Kühlschrank holen, Marinade abtropfen lassen und

Rippchen auf die Förmchen legen. Salzen und in der Ofenmitte braten.

4 Spareribs während der Backzeit ca. alle 15 Minuten mit Marinade bestreichen.

5 Spareribs nach 60–70 Minuten aus dem Ofen holen, mit einem scharfen Messer entlang der Knochen aufschneiden und sofort servieren.

Dazu passt Brot und Salat.